



## Cos'è FIORENTINA DI MAREMMANA

Questo taglio pregiato proviene da scottoni nati in Maremma e allevati allo stato brado nel pieno rispetto del benessere dell'animale.

La salinità, data dalla vicinanza del mare, e la naturalità del territorio maremmano donano alla carne sapori e gusti unici.

La carne di razza maremmana è di colore rosso intenso, magra e molto saporita ed ha una buona capacità di ritenzione idrica.

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della lombata, la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, ed ha nel mezzo l'osso a forma di "T" (T-bone steak) con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

